

Enovin clar

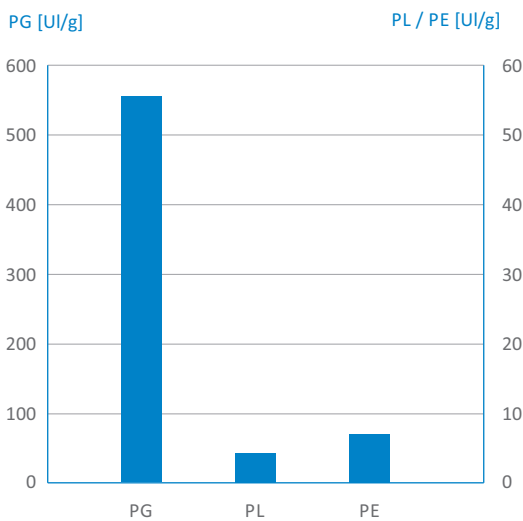
Précision enzymatique

Clarification des moûts et des vins de presse

Caractéristiques

Enovin Clar à base de pectinase concentrée est une préparation enzymatique pectolytique qui hydrolyse de manière sélective les liaisons entre les substances pectiques présentes dans la paroi laminaire moyenne des cellules des pellicules. Elle diminue ainsi la viscosité du moût et favorise la clarification et le débouillage des moûts blancs et rosés.

Elle permet le compactage des lies et l'augmentation des rendements du débouillage ou de la clarification. La clarification rapide des moûts améliore la qualité organoleptique.



Mesure de l'activité effective en vinification :

Raisin : PG acide polygalacturonique, PE et PL : pectine hautement méthoxylée, (pH : 3,5, T° : 30°C.)

UI : unités internationales.

	Activité [UI/g]
Polygalacturonase PG	571,2
Pectine lyase PL	4,9
Pectine méthyl esterase PE	7,3

Applications

- **Débouillage statique.** L'ajout d'**Enovin Clar** accélère la clarification du moût grâce à la diminution rapide de sa turbidité.
- Elle est efficace à basse température et permet un fort compactage de la fraction solide en fond de cuve.
- Les moûts propres facilitent l'expression du potentiel aromatique variétal.
- **Débouillage dynamique:** l'emploi d'**Enovin Clar** permet une diminution rapide de la viscosité du moût permettant ainsi l'obtention de meilleurs rendements en filtration sous vide et en centrifugeuse (pouvant être supérieur à 50%).
- L'emploi en flottation, réduit l'utilisation de coadjuvants.
- Facilite la clarification et la filtration des vins de presse.
- Traitement préventif des moûts altérés par la pourriture. Appliqué avec **Enovin Glucan** (action β -glucanase importante), **Enovin Clar** améliore la précipitation des colloïdes, évitant ainsi les problèmes de clarification et de filtration ultérieurs.

Activité enzymatique

Préparation biologique purifiée qui combine les différentes activités pectolytiques: pectine lyase, polygalacturonase et pectine estérase, sans présenter d'action Laccase.

Enovin Clar est exempt d'activité Cinnamyl Estérase (FCE).

Doses

Débourbage	> 1 g/hl
Centrifugation/Filtration	> 2 g/hl
Flottation	> 2 g/hl

Dans le cas de la clarification des moûts de presse, la dose doit être augmentée.

ATTENTION : La dose d'emploi doit être optimisée en fonction de la température, du temps de macération et de la variété des raisins, du SO₂ et de la teneur en éthanol.

Mode d'emploi

- 1.- Diluer préalablement la dose appropriée de produit dans 10 fois son poids en eau ou en moût.
- 2.- Ajouter, au tout début du remplissage de la cuve ou au pressoir, la quantité correspondante au volume total du moût à traiter, en assurant une homogénéisation complète.

L'ajout progressif de la préparation, grâce avec une pompe doseuse à la sortie du pressoir, assure la répartition uniforme du produit.

Si l'homogénéisation est correcte, la dépectinisation se produit en 3 - 4 heures. (Température >15°C).

Précautions de travail.

- Après le traitement avec **Enovin Clar** il faut attendre la dépectinisation complète avant de réaliser une clarification à l'aide de bentonite (le test à alcool permet de vérifier la dépectinisation).
- Le SO₂ aux doses habituelles employées, n'interfère pas dans l'activité de l'enzyme; cependant, il ne devra pas être ajouté simultanément à la préparation.
- Utiliser le produit dans les trois heures qui suivent sa préparation.

Aspect physique

Granulés secs de couleur crème.

Présentation

Boîtes de 100 g et sacs de 10 kg .

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0.5
<i>Salmonelle</i> [UFC/25 g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Absence
Activité antimicrobienne	Non détectable
Mycotoxines	Non détectables

Production

Enovin Clar s'obtient sur des milieux naturels à partir de cultures spécifiques du champignon filamenteux *Aspergillus niger* non modifié génétiquement (GMO free). Les enzymes sont extraites à l'eau puis purifiées, concentrées et standardisées.

Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais, sec et exempt d'odeur.

Stocker à 4°C après ouverture.

Une exposition prolongée à des températures supérieures à 35°C et/ou dans une ambiance humide réduit son efficacité.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.